Dörrautomat

10027882
10027883

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Lieferumfang und Geräteübersicht 3
Vor dem ersten Gebrauch 3
Inbetriebnahme 3
Trockenzeiten und Temperatureinstellungen 4
So bereiten Sie Joghurt zu 5
Reinigung und Pflege 5
Hinweise zur Entsorgung 5
Konformitätserklärung 5

Technische Daten

Artikelnummer	**10027882, 10027883**
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	250 W
Gewicht	2.87 kg
Abmessungen	290 mm (Höhe) x 280 mm (Breite) x 180 mm (Tiefe)

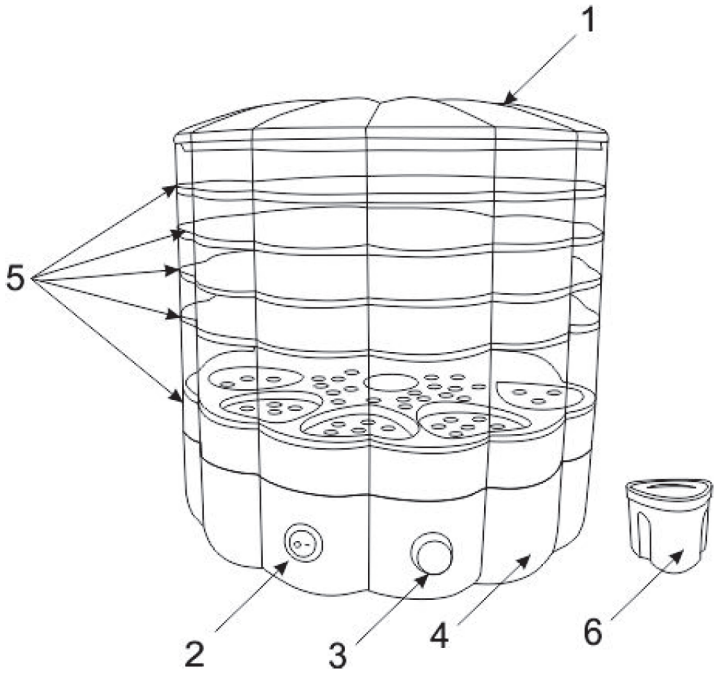
Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den in der Anleitung angegebenen Zweck. Falsche Bedienung oder Handhabung kann zu Verletzungen und Garantieverlust führen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls Sie es versehentlich doch tun, ziehen Sie umgehend den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Fachbetrieb überprüfen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem Fachbetrieb überprüfen und reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen verläuft.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Stellen Sie das Gerät auf einem trockenen, stabilen Untergrund, weit weg von Hitzequellen auf. Stellen Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken und Regalen auf.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht auf die heiße Oberfläche.

- Um Brände und Elektroschocks zu vermeiden, benutzen Sie nur Zubehör und Anbauteile, die vom Hersteller zugelassen sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden am Stück. Ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Um Feuer zu vermieden, stellen Sie das Gerät nicht auf heißen oder beheizten Oberflächen ab.
- Versuchen Sie nicht das Gerät oder Geräteteile selbst zu reparieren. Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräfte ausgeführt werden.
- Falls das Gerät längere Zeit einer Umgebungstemperatur von unter 0°C ausgesetzt war, lassen sie es zuerst 2 Stunden lang bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie es benutzen.
- Änderungen der Technischen Daten und des Designs ohne Vorankündigungen, aufgrund von technischen Verbesserungen, bleiben vorbehalten.

Lieferumfang und Geräteübersicht

1) Deckel
2) An/Aus-Taste
3) Temperaturregler
4) Gerätebasis
5) 5 herausnehmbare Trockeneinsätze
6) 9 Joghurtbecher



Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie sie umgehend, damit Sie nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle herausnehmbaren Einsätze und Behälter mit warmem Wasser und Spülmittel ab. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.
- Wischen Sie die Innenseite der Basis mit einem feuchten Lappen ab.

Inbetriebnahme und Einstellungen

1 Stellen Sie das Gerät auf einem ebenen Untergrund auf.
2 Breiten Sie die Lebensmittel auf den herausnehmbaren Einsätzen aus.
3 Überfüllen Sie die Einsätze nicht, damit die Luft um das Trockengut herum ungehindert zirkulieren kann. Das maximale Fassungsvermögen beträgt 0,8 kg pro Einsatz.
4 Setzen Sie die Einsätze in die Gerätebasis ein.
5 Setzen Sie den Deckel auf. Der Deckel sollte auf dem Gerät bleiben, solange es in Betrieb ist.
6 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten sie die AN/Aus-Taste auf die Position „I". Die Kontrollleuchte signalisiert, dass das Gerät an ist.
7 Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.

Trockenzeiten und Temperatureinstellung

Empfohlene Trockenzeiten

Lebensmittel	**Trockentemperatur**
Kräuter	35-40°C
Brot	40-50°C
Gemüse	50-55°C
Früchte	55-60°C
Pilze	50-55°C
Fleisch, Fisch	65-70°C

Empfohlene Temperatureinstellungen

HINWEIS: Die Dauer der Trocknung hängt vom gewünschten Trockenergebnis ab. Wir empfehlen Ihnen das Gerät immer mit allen 5 Einsätzen zu benutzen, selbst wenn einige Einsätze leer bleiben. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Früchte vor der Trocknung 2 Stunden lang in im entsprechenden Fruchtsaft, verdünnt mit etwas Wasser einzuweichen. Das Mischungsverhältnis beträgt 50 ml Saft auf 400 ml Wasser.

Lebensmittel	Vorbereitung	Trockenzeit in Stunden
Früchte		
Aprikosen	Kern entfernen und in Scheiben schneiden.	13-28
Ananas	Schale entfernen und in Stücke schneiden.	6-36
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden.	8-38
Trauben	Nicht aufschneiden.	8-26
Kirschen	Müssen nicht entkernt werden.	6-36
Birnen	Schälen und in dünne Stücke schneiden.	8-30
Cranberries	Nicht aufschneiden.	6-26
Pfirsiche	Halbieren und Kern entfernen, wenn die Frucht halb trocken ist.	6-26
Äpfel	Schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben oder Stücke schneiden.	4-15
Gemüse		
Pilze	In dünne Scheiben schneiden. Kleine Pilze am Stück trocknen.	6-14
Karotten	Kochen bis sie weich sind, dann in Scheiben schneiden.	8-14
Paprika	Kerngehäuse entfernen und in Streifen oder Ringe schneiden.	4-14
Knoblauch	Häuten und in Scheiben schneiden.	6-16

Nach der Trocknung

- Sobald die Trocknung beendet ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die An/Aus-Taste auf die Position „O" schalten.
- Warten Sie bis sich die Lebensmittel abgekühlt haben und verpacken Sie sie danach umgehend.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

So bereiten Sie Joghurt zu

Dieses Set enthält 9 Joghurtbecher. Bevor Sie die Becher das erste Mal benutzen, waschen Sie sie mit warmer Seifenlauge ab und trocknen sie die Becher gründlich ab.

- Um 9 Becher Joghurt herzustellen benötigen Sie 1 Liter Milch und 1 g Hefe (aufgelöst in der Milch).
- Lassen Sie nur den untersten Einsatz in der Basis, entfernen Sie alle anderen Einsätze.
- Füllen sie den Milch-Hefe-Mix in die Joghurtbecher und setzen Sie die Becher ohne Deckel in die Aussparungen des untersten Einsatzes.
- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
- Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie das Gerät an. Die Kontrollleuchte signalisiert, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf eine der Temperaturstufen für Joghurt (35°C, 40°C oder 45°C)
- Die Zeit für die Joghurtzubereitung (5-8 Stunden) hängt davon ab, wie der Joghurt werden soll.
- Schalten Sie das Gerät nach der Zubereitung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie die Joghurtbecher und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Reinigen Sie den Deckel und alle herausnehmbaren Einzelteile in warmer Seifenlauge, spülen Sie die Teile mit klarem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Sie können den Deckel und die Einsätze auch im Geschirrspüler reinigen.
- Wischen Sie sie Basis innen und außen mit einem feuchten Lappen ab.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, Lösemittel oder aggressive Reiniger.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Platz auf.

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this Klarstein eqipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 6
Safety Instructions 6
Packing Content and Product Description 7
Before first Use 7
Use and Operation 7
Drying Time and Temperature Modes 8
How to prepare Yoghurt 9
Cleaning and Care 9
Environment Concerns 9
Declaration of Conformity 9

Technical Data

Item number	**10027882, 10027883**
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumtion	250 W
Weight	2.87 kg
Dimensions	290 mm (Height) x 280 mm (Width) x 180 mm (Depth)

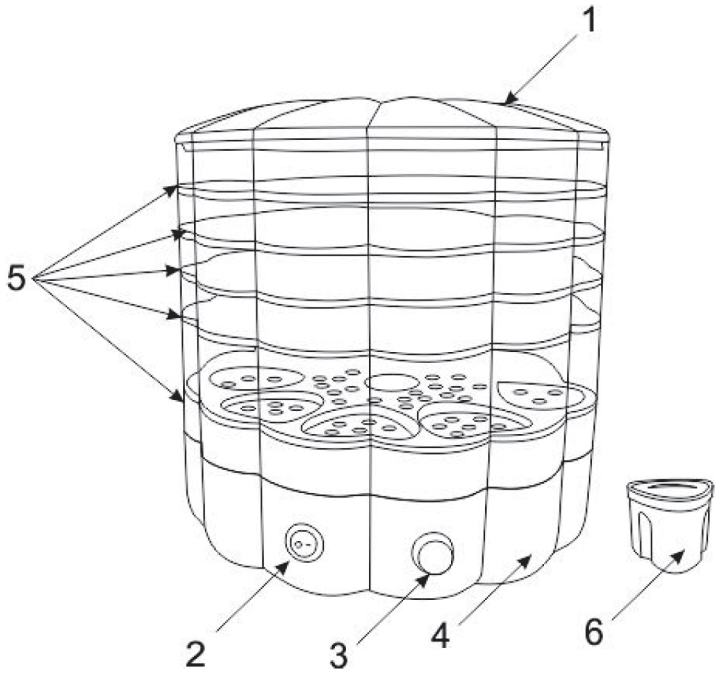
Safety Instructions

- Please read these operating instructions carefully in order to avoid damage due to incorrect use and keep it for future reference.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately, an expert should check the unit before using it again.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check and repair if necessary.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect the appliance from the power supply pull it by the plug only, not by the cord.
- Place the appliance on a dry stable non-hot surface, away from hot objects (e.g. hotplates); do not place under curtains and shelves.
- Never leave the appliance not supervised during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surface.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to users.
- Do not use the device for longer than 40 hours at once. After 40 hours of usage, unplug the device from the socket and let it cool off.
- Do not cover the device.
- ATTENTION: in order to avoid catching fire, always place the device only on a non-heating surface.
- The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the product has been exposed to temperatures below 0ºC for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.

Packing Content and Product Description

1) Lid
2) Switch button I/O
3) Temperature controller
4) Base
5) 5 removable sections for drying
6) 9 jars for yoghurt



Before first Use

- Unpack the item.
- Before the first use wash all the containers and removable parts with warm soapy water, rinse thoroughly and wipe them dry.
- Wipe the inside of the base with a moist cloth.

Use and Operation

1 Place the drier on a steady horizontal surface.
2 Lay out the food items and removable sections.
3 The sections should be positioned so that the air can easily circulate between the sections. Do not put too many food items in each section. Maximum capacity of each tray is 0,8 kg.
4 Place the removable sections on the base.
5 Cover the device with the lid. The lid should cover the device for the whole period of operation
6 Plug the device into the socket. Move the switch button to «I» position. The light indicator will turn on.
7 Set the necessary temperature using temperature controller.

Drying Time and Temperature Modes

Recommended Temperature Modes

Foord	**Temperature Mode**
Herbs	35-40°C
Bread	40-50°C
Vegetables	50-55°C
Fruits	55-60°C
Mushrooms	50-55°C
Meat, Fish	65-70°C

Recommended Drying Time

ATTENTION: The duration of the drying process depends on the desired result. It is recommended to put all 5 removable sections during the operation even if some of the sections will remain empty. it is recommended to soak the fruit in corresponding juice diluted with water before drying; the soaking time is 2 hours; 1/4 cup of juice with 2 cups of water).

Food item	Preparation	Drying Time in hours
Fruits		
Apricots	Remove the pit and cut in thin slices.	13-28
Pineapple	Remove the rind and cut in pieces.	6-36
Bananas	Remove the peel and cut in circles.	8-38
Grapes	Do not cut.	8-26
Cherries	You may leave the pit.	6-36
Pears	Remove the peel and cut in thin pieces.	8-30
Cranberries	Do not cut.	6-26
Peaches	Cut in half, remove the pit when the fruit is half dry.	6-26
Apples	Remove the peel, remove the heart and cut in circles or pieces.	4-15
Vegetables		
Mushrooms	Cut in thin slices (small mushrooms may be dried in one piece.	6-14
Carrots	Boil until soft. Grate or cut in circles.	8-14
Bell peppers	Remove the heart and cut in strips or circles	4-14
Garlic	Skin and cut in circles	6-16

After Drying

- After the drying process is finished, turn off the dryer by moving the switch button to «O» position.
- Wait until the food is cool, and then pack the food.
- Unplug the device from the socket.

How to prepare Yoghurt

The delivery set of the dryer includes 9 cans for yoghurt. Before initial use wash the jars thoroughly with warm soapy water, and wipe dry.

- To prepare yoghurt in all jars you will need milk (1 l) and yeast (1 g).
- Leave only the bottom container on the dryer.
- Place the uncovered jars filled with yoghurt premix in the container cavities.
- Put the lid on the container.
- Connect the unit to mains. Set the power button to the „I" position. The indicator lights.
- Set the temperature control to „yogurt" position (temperature 35, 40 or 45 oC).
- The cooking time depends on the desirable thickness of yoghurt (5 to 8 hours).
- After cooking, set the power button to the „O" position and switch the dryer off.
- Disconnect the appliance from mains.
- Take out the jars filled with yoghurt.
- Close the jars filled with yoghurt with lids and place them into refrigerator.

Cleaning and Care

- Unplug the dryer from the socket and let it cool off completely
- Wash the lid and the removable sections with soapy water (you may wash the lid and the sections in the upper shelf of the dishwasher), rinse thoroughly and dry.
- Carefully wipe the base with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaners, organic solvents and aggressive liquids.
- Keep the appliance in a dry cool place.

Environment Concerns

According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailled information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposial service.

Declaration of Conformity

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)